



**רכיבים:**

500 גר' על תרד סריים שטופים (אפשר להשתמש בתרד קפוא)

150 גר' גבינת פאניר

1 בצל בינוני, מגורר

2 - 3 כפיות שום כתוש

1 כפית ג'ינג'ר כתוש

1 עגבנייה גדולה חתוכה מגוררת

2 - 3 כפות ג'אי (אפשר גם שמן)

$\frac{1}{2}$  כפית גרם מסאלה

$\frac{1}{2}$  כפית פפריקה חריפה

מיץ מחצי לימון

50 מ"ל שמנת מתוקה / יוגורט טבעי

$\frac{1}{4}$  כפית סוכר

מלח לפי הטעם

## אופן ההכנה:

1. את התרד חולטים במים רותחים כ- 2 דק' ומקררים מייד במי קרח. טוחנים במעבד מזון עד לקבלת עיסה.

2. במחבת מחממים גהי. מוסיפים את הבצל ומטגנים עד לשחמה קלה. מוסיפים את השום והג'ינג'ר ומטגנים עוד כ-2 דק'.

3. מוסיפים את העגבנייה המגוררת, קורט סוכר, מלח, פפריקה חריפה ואת הגרם מסאלה ומבשלים עוד כ- 10 - 15 דק'.

4. מוסיפים את התרד יחד עם מיץ הלימון והשמנת. מבשלים במשך 10 דקות.

5. מוסיפים את הפאניר כשהוא חתוך לקוביות, את השמנת ומבשלים במשך 3 - 5 דקות.

הערה: מגישים חם עם [צ'אפטי](#) או [אורז מאודה](#)